

La crianza es un proceso de envejecimiento en el que se perfilan las características organolépticas del vino. Consiste en almacenar el vino en barricas de roble durante un período de tiempo, y se complementa con un período de reposo en botella.

El tiempo de permanencia tanto en barrica como en botella, determina que un vino sea **Joven, Crianza, Reserva o Gran Reserva**.

## **Crianza en barrica**

Se realiza dentro de barricas de madera de roble, aportando así sus características olfativas y gustativas particulares. Con este tipo de crianza se consigue:

- Un vino más limpio debido a la decantación de partículas.
- Integración de algunas sustancias de la madera en el vino.
- Una oxidación progresiva y permanente.
- Mayor suavidad del vino por la condensación de *taninos* (partículas que otorgan cuerpo y estructura al vino) y *antocianos*, (responsables del color del vino).

Además, la fase de oxigenación del vino en el interior de la barrica de roble consigue la destrucción de los *antocianos*, que son los responsables del color que tiene el vino en su origen. Un tiempo excesivo de envejecimiento le hará perder su color y le aportará demasiados aromas y taninos de la madera, por ello, no es aconsejable que un vino sea envejecido más de dos años en barrica.

## **Crianza en botella**

Durante esta etapa, el vino permanece en reposo dentro de la botella, en posición horizontal para que el corcho esté humedecido y **no permita que entre el oxígeno**, de manera que los elementos del vino reaccionan entre sí en su ausencia.

En esta etapa, el color de los vinos, se modifica de nuevo al disminuir los *antocianos*, además, se eliminan gran parte de los taninos y se reduce el nivel de astringencia del vino volviéndose **más suave**.

## **Crianza sobre lías**

Con este método de crianza, **el vino permanece sobre levaduras muertas** de la primera o segunda fermentación, ya sea en botella, como en el caso de los vinos elaborados por el método Champagnoise (como el champán, cava y muchos espumosos), o bien en pequeños envases de madera.

## **Crianza biológica o “bajo velo”**

En este sistema de crianza, las botas de vino no se llenan por completo, se deja vacía una sexta parte de su capacidad, lo que genera una amplia superficie y una cámara de aire que permite el desarrollo del “velo de flor”, una **capa de levadura viva que se forma en la superficie del vino** dentro del barril que protege y transforma al vino durante sus años de crianza.

## **Crianza dinámica o por “Criaderas y Soleras”**

En este tipo de crianza, los vinos de diferentes cosechas son sistemáticamente mezclados. De este modo, los vinos más viejos se benefician de la frescura de los jóvenes y éstos de las características adquiridas durante años de envejecimiento.

De esta forma se originan...

**Vinos Jóvenes:** son vinos del año que se caracterizan por ser frescos y afrutados. Se comercializa en su primer o segundo año de vida y en general, y mantienen sus propiedades durante unos dos años como máximo.

**Vinos Crianza:** son aquellos vinos que han tenido un tiempo de reposo mínimo de 24 meses, de los cuales 6 meses han sido en barrica. Estos vinos pueden tener entre cinco y diez años de vida.

**Vinos Reserva:** son vinos que han estado en reposo durante al menos 36 meses, de los que como mínimo 12 meses han sido en barrica.

**Vinos Gran Reserva:** son vinos excepcionales que han permanecido 60 meses en reposo, de los cuales 18 meses han estado en barrica y el resto en botella.

**El mundo enológico está repleto de secretos que iremos descubriendo juntos y que nos ayudarán a entender por qué el enoturismo es una actividad tan apasionante.**

**Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its Wineries.**